

2021er Herrenberg Riesling Superior

Weingut Maximin Grünhaus Mosel



Artikelnummer	904022-2021
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	Tank/Fuderfässer
Alkohol	11 % vol.
Restzucker	15,1 g/l
Säure	8,4 g/l
Farbe	weiss
Temperatur	9-11°C
Enthält:	Sulfite , Schwefeldioxid

Anbaugebiet	Mosel Die Mosel und ihre beiden Nebenflüsse Saar und Ruwer bahnen sich ihren Weg durch Hunsrück und Eifel tief in das rheinische Schiefergebirge hinein.
Klassifikation	Qualitätswein bestimmten Anbaugebietes
Jahrgang	2021
Rebsorte	Riesling Riesling ist die Paraderbsorte Deutschlands. Sie entfaltet sich an den Steillagen von Flusstälern besonders gut und ist für sein kräftiges, geschliffenes Aroma bekannt. Am richtigen Standort bringt sie elegante und finessenreiche Weißweine hervor, die zu den feinsten der Welt zählen.
Bodenart	Die südlich ausgerichteten Steillagen an Mosel, Saar und Ruwer sind von Devonschiefer geprägt.
Erzeuger	Weingut Maximin Grünhaus Die Geschichte von Maximin Grünhaus geht bis in die römische Zeit zurück. Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts wurde Maximin Grünhaus und seine Weinberge von der Abtei Sankt Maximin bewirtschaftet. Im Zuge der Säkularisation unter Napoleon wurde das Gut 1810 an den ersten weltlichen Besitzer verkauft. Im Jahr 1882 kaufte der Stahlindustrielle Carl Ferdinand Freiherr von Stumm-Halberg Grünhaus mit all seinen Ländereien, Gebäuden und Weinbergen. Seither befindet sich das Gut im Besitz der Familie von Schubert und wird nun in der 6. Generation von Maximin von Schubert geführt. 2015 ist das Weingut wieder in den Verband deutscher Prädikatsweingüter (VDP) eingetreten. falstaff: 5/5 Vinum: 3,5/5
Beschreibung	Der Herrenberg Superior besticht in der Nase mit Fruchtaromen von Limettenzesten, Litschi und Grenadine. Nuancen von nassem Schiefer und hefige Töne der Spontangärung sind zu spüren. Dazu kommen weiße Blüten und eine Spur Minze und Melisse. Am Gaumen dann perfekte Balance aus Salzigkeit, Frucht und prägnanter Säure. Feine Ananas, Grapefruit und Salzzitrone gepaart mit verspielter Kräutrigkeit von Melisse und grünem Tee. Ein Wein mit griffiger Textur, Saftigkeit und einem enormen Trinkfluss.
Empfehlung	Der Superior ist ein besonders schöner Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten. Krustentier-Bisque oder Skreifilet in Parmaschinken auf Tomatenkompott.